



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guida per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

- + *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.
- + *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.
- + *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.
- + *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertarti di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da <http://books.google.com>

595.781 Civati, G.

C582

Istruzione pratica per la coltizzazione
bachi da seta.

595.781 .C582

C.1

Istruzione pratica per

Stanford University Libraries



3 6105 046 620 345

545.781
C552







ISTRUZIONE PRATICA
PER LA COLTIVAZIONE
DE' BACHI DA SETA

CAVATA DAI MIGLIORI SCRITTORI

PARTICOLARMENTE

DAL SIGNOR CONTE DANDOLO

AD USO

DEGLI AGENTI DI CAMPAGNA

OPERA DELL' AGRIMENSORE

GIAMBATTISTA CIVATI

DI CASATE NUOVO NELLA BRIANZA

TERZA EDIZIONE

MONZA

DALLA STAMPERIA DI LUCA CORBETTA

1820.

*La presente edizione è posta sotto la protezione delle
Leggi.*

97204

Agli Agenti di Campagna

*E*ccovi , o Agenti di Campagna , una nuova Istruzione sulla educazione de' Bachi da Seta. In essa non troverete già nè novità , nè scoperta ; ma in poche parole quanto i migliori trattatisti moderni su questa materia hanno scritto , e particolarmente il Signor Conte DANDOLO.

Non ho fatto ciò per acquistarmi gloria , ma per servire al vostro comodo , vedendo coll' esperienza , che per la fatica di leggere estesi trattati , si lasciano di eseguire gli utili precetti ; così un libretto di non molte pagine , e che tutto contiene il governo de' Bachi , distinto nelle rispettive loro età , non vi sarà discaro. Approfittatene adunque , e vi sia grata la mia buona intenzione di esservi di giovamento.

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and the role of the accounting department in ensuring the integrity of the financial statements. It also highlights the need for regular audits and the importance of transparency in financial reporting.

2. The second part of the document focuses on the implementation of internal controls to prevent fraud and ensure the accuracy of financial data. It outlines the key components of a robust internal control system, including segregation of duties, authorization procedures, and regular monitoring and evaluation.

3. The third part of the document addresses the challenges faced by organizations in managing their financial resources effectively. It discusses the importance of budgeting, forecasting, and cost management, and provides practical advice on how to overcome common financial management challenges.

4. The fourth part of the document explores the role of technology in modern accounting and finance. It discusses the benefits of using accounting software and the importance of staying up-to-date with the latest technological advancements in the field.

5. The fifth part of the document discusses the importance of ethical considerations in financial reporting and the role of the accounting profession in promoting transparency and integrity. It also highlights the need for ongoing education and training for accounting professionals to stay current in their field.

ORIGINE

DELLA COLTIVAZIONE DE' BACCHI.

LA coltivazione de' Bachi da Seta fu conosciuta, e praticata nella parte meridionale della China sino da 2700 anni prima dell' era Cristiana. Di là passò nell' India, in Persia, indi scese all' Isola di Coe, e nel sesto secolo dell' era volgare s' introdusse in Costantinopoli. Poi passò in Grecia, tra gli Arabi, in Spagna, in Francia, in Italia ec.

Se i Bachi da Seta si trovassero in questo nostro paese, come nel luogo loro proprio, non abbisognerebbero del concorso di verun' arte nella loro conservazione. Ma essi, siccome sono a noi pervenuti da paese ben diverso dal nostro, e presso noi sono insetti forestieri, non possono avere dal nostro clima tutto il bisognevole, se non per conservarsi, almeno per felicemente propagarsi; egli è per ciò, che addomandando dall' arte un supplimento a quanto loro manca la natura,

Semente migliore come si conosca.

Tutti sanno che dalla buona, o cattiva qualità della semente, dipende la buona, o cattiva riuscita de' Bachi, e che difficilmente si può scoprirne l' imperfezione.

della medesima al solo vederla ; ond' è che quelli , cui preme questa coltivazione , si fabbricano in casa propria la semente.

Tre caratteri però in qualche modo distinguono l'ottima semente della inferiore : cioè , 1.^o un colore vivace e carico cenericcio tendente al violetto è il proprio della perfetta semente ; 2.^o quelle uova si devono preferire , che meno sono concave ne' due lati ; 3.^o Finalmente la più pesante è sempre la migliore.

La semente vuol essere levata dai panni lini in autunno , e purgata , praticando l'infusione nel vino , come s' insegnerà a suo luogo : durante l'inverno la si deve conservare in luogo riparato dal gelo , e dall'umidità : quella muffa , che in questo secondo caso investe esteriormente il guscio , vi si insinua , ed altera la sostanza in esso racchiusa.

È sempre pericolosa pratica il tenere anche nell'inverno molto ammassata la semente ; ma , all'incominciar della primavera , chi non è diligente nell'allargarla ne prova senza fallo del danno.

Preparazione delle uova per la nascita de' Bachi.

Allorchè si apre la stagione , cioè dopo la metà di marzo , s'incominciano le operazioni sulla semente col metterla per un' ora circa nel vino ; e quantunque nell'autunno sia stata ben purgata , pure si vedranno ancora delle uova galleggianti sul vino , le quali si separeranno dalle altre cadute al fondo. Levata poi la semente dal vino , dopo che sia bene asciutta , si riponga essa entro sacchetti , e si procuri di conservare

alle uova un ambiente fresco , onde allontanare il pericolo di un intempestivo sviluppo de' Bachi:

Quando poi le gemme de' Moroni cominciano a verdeggiare sensibilmente , si levino i detti sacchetti dal luogo fresco , e si stendano su di un materasso , sempre in modo che la semente che contengono , non vi resti ammucchiata , e si coprano così stesi con una coperta di lana ; avvertendo di aprire i sacchetti ogni due giorni , e di smuovere le uova , affinchè sentano tutte egualmente il calore , che a poco a poco acquistano.

Nascita de' Bachi.

Allorchè si vede sufficientemente inoltrato lo sviluppo de' Moroni , si scelga la stanza , in cui si avranno a far nascere i Bachi. Sia questa piuttosto picciola , che grande , situata verso il mezzodì , e fiancheggiata d'altre stanze , se è fattibile , agli altri lati. Sia situata una stufa di cotto nel luogo più adattato , e comodo della medesima ; e quando lo sviluppo de' Moroni è avanzato a segno , chè sia fra otto , o dieci giorni spiegata la foglia , si collochi nella detta stanza della stufa un tavolo , e si copra il suo piano con una coperta di lana , sopra la quale si pongano delle cassette di cartone , o di legno , coperte di carta nell'interno (le quali si avranno già pronte) , e si versi in esse la semente , che trovavasi ne' sacchetti , distribuendola in modo , che le varie pesate porzioni occupino le cassette in corrispondente larghezza della quantità di semente , e non sia più alta di un dito al traverso. Fatte queste disposizioni , si accende il fuoco nella

stufa quanto basta a riscaldare la stanza sino circa il 14.^o grado del Termometro di Reaumur, conservando il calore al detto grado per tre giorni. Indi si accrescerà il calore sempre di un grado ogni giorno, in modo, che al nono giorno sia al 21.^o, e nel decimo, undecimo, e duodecimo al 22.^o grado.

Egli è però indispensabile il muovere la semente nelle cassette due volte al giorno, affinchè nel centro del mucchio non si ecciti un soverchio nocevole calore.

Se trattenendosi per un po' di tempo in silenzio nella stanza, si sentisse una crepitazione nella semente simile al rumore del tarlo ne' legni, questo sarà un sicuro indizio dell' avanzato sviluppo de' Bachi, per cui passati due, o tre giorni si vedranno dei Bachi fra le uova in discreto numero; ne' due giorni però seguenti se ne avrà un' abbondante sortita.

Quando i Bachi sono vicini a nascere, si mettono nelle cassette alcuni fogli di carta bianca bucata, e tagliati in modo da coprire tutta la superficie della semente. I Bachi nati si vedranno comparire su detta carta, passando pei buchi in essa praticati: per raccogliarli non si ha che a tenervi sopra dei ramicelli di gelso, sui quali i Bachi sormonteranno, e così si trasporteranno sopra grandi fogli di carta già a tal uopo preparati nella medesima stanza, senza che vi restino attaccate delle uova, come succederebbe ponendo i detti ramicelli sulla nuda semente.

I Bachi nati col metodo indicato saranno sani, e vigorosi, ed avranno un colore castagno carico, e non saranno quindi nè rossi, nè neri; colori che ad essi non sono proprj, e dinotano malattia.

I Bachi appena nati, si alimenteranno con foglia minutamente tagliata, e si ordinerà ai Coloni di trasportarli subito nelle rispettive case, onde non venghino offesi dal caldo troppo forte della stufa; che se fosse impossibile l'eseguire tale trasporto entro 12 ore dall'essere nati i Bachi, si trasporteranno in una stanza contigua a quella della stufa, ma che sia riscaldata almeno al 19.^o grado dell'indicato Termometro.

Di mano in mano che nascono i Bachi, converrà segregare le uova bucate dalle altre, e ciò si ottiene col soffiare leggermente su di esse. Questa operazione poi deve essere ripetuta fin a che ultimato sia il nascere de' Bachi, o almeno sia rimasta solo quella poca semente, che sarebbe da trascurarsi.

Delle stanze de' Coloni destinate a ricevere i Bachi appena nati.

Le stanze de' Coloni destinate a ricevere i Bachi appena nati, dovranno primieramente essere imbiancate, perdendo così qualunque cattivo odore, che potessero avere contratto nel decorso dell'anno. 2.^o Si dovranno diligentemente otturare tutti i buchi che vi si trovassero, onde impedire l'ingresso ai sorci. 3.^o Vi dovranno essere, un Termometro, uno o più sfogatoj nella soffitta, ed una o più porte, e finestre, come pure vi sarà il suo cammino.

La temperatura di queste stanze dev'essere portata al 19.^o grado, cioè due gradi in circa minore di quella dove sono nati.

Gli in ciascuna di dette stanze si saranno apparecchiate le tavole, o graticci coperti di carta, sopra cui si devono stendere i Bachi.

Si trasporteranno i Bachi nell' ora più calda del giorno, e ben coperti. Ciascun Colono, giunto alla rispettiva casa, spargerà su i Bachi dei germogli freschi, e con essi levandogli dai fogli di carta, sopra i quali li avrà trasportati, li collocherà sulle tavole preparate, in maniera che non ne occupino più della metà, ponendoli in una striscia longitudinale nel mezzo delle medesime. Da loro poi si stenderanno ai lati che rimarranno vuoti, addestandoli con dei ritagli di foglia su di essi sparsi.

Disposti i Bachi nelle stanze de' Coloni subito dopo nati, come si è insegnato di sopra, diasi ora principio al loro governo.

Prima età dei Bachi.

Né primi 4 giorni dopo disposti i Bachi nelle stanze suddette, si danno loro quattro pasti, in modo che passino sei ore dall' uno all' altro; sempre con foglia minutamente tagliata.

Si devono tenere bene allargati i Bachi, quantunque piccioli, altrimenti vanno soggetti a varie malattie, e si fondono tra di loro disuguali.

La foglia, dalla nascita de' Bachi sino alla prima muta, si dovrà mondare dalle cime troppo tenere, che sono nocive; e sarà altresì cura del Contadino di tenere sempre una discreta scorta di foglia un giorno per l' altro, per non esporsi al pericolo di non averne

qualora venissero giornate piovose, poichè in tal caso sarà meglio far loro sentire la fame, aspettando che la foglia sia asciugata, piuttosto che darla loro bagnata, il che è sempre pregiudiziale; come pure è poco salubre il pascolare i Bachi con foglia appena colta dalla pianta, essendo questa troppo acquosa, e quindi rilassante.

Nel quarto giorno si cominceranno a vedere alcuni Bachi a scuotere la testa, si rallentano di mangiare, e danno indizio di sentirsi aggravati dalla loro guaina. Si somministrerà loro più leggermente l'alimento, e misura, che essi andranno disponendosi a dormire, ma non si cesserà di dar loro una spruzzata di foglie, affinchè si vede esservene tuttavia alcuno che la mangia.

Al primo scuotersi de' Bachi dal primo sonno, o malattia, non si darà ad essi da mangiare, ma bensì si aspetterà che sian levati generalmente tutti, per tenerli così ad una eguaglianza. Quando saranno tutti levati, si darà ad essi da mangiare per un giorno sul loro letto, affinchè possano ristorarsi, e rinforzarsi prima di mutarli.

Seconda età de' Bachi.

Un giorno dopo che i Bachi saranno tutti levati, si stenderanno sopra di essi dei rassicelli di foglia, sopra cui essi risponderanno, e così sarà facile di trasportarli sopra altre tavole a tal uopo già preparate, mettendoli nel mezzo di esse, in modo che non ne occupino più della metà; frattanto si leveranno i letti sopra cui i Bachi prima giacevano.

Anche in questa età si alimenteranno i Bachi quattro volte al giorno.

Passati altri 4 giorni dopo la muta, tutti anderanno nuovamente addormentandosi; ed il giorno appresso saranno tutti mutati, e desti, e la seconda età sarà compiuta; indi si porterà la temperatura tra il grado 17.^o e 18.^o sino alla seguente muta.

Terza età de' Bachi.

Anche in questa muta non si darà da mangiare ai Bachi, finchè non siano tutti risvegliati, indi si passerà a diradarli, praticando per il trasporto, i soliti ramicelli di gelso, e si leverà loro di sotto il letto, cambiando se è fattibile anche i fogli di carta, giacchè il Baco trovandosi tutto netto, si conforta, e si ravviva a guisa di un convalescente, che passa da un letto sudicio, ad un altro pulito e fresco.

A misura che l'animale ingrossa, respira e traspira di più, per cui conviene aprire qualche volta lo sfogatojo, per ottenere nella stanza qualche poca ventilazione.

La temperatura della stanza nel corso della terza età vuol essere al 17.^o grado. Si proseguirà pure ad alimentare i Bachi quattro volte in 24 ore, e dovranno i pasti essere sempre l'uno più dell'altro abbondanti, avvicinandosi alla dormita di ciascuna età.

In giornate molto umide e soffocate un poco di fuoco con legna leggera, dà il conveniente movimento all'aria interna, lasciando però aperto lo sfogatojo, onde aprire una comunicazione all'aria esterna.

Quarta età de' Bachi.

La temperatura della stanza per questa quarta età vuol essere tra il 16.^o e 17.^o grado; ma se avviene che il Termometro si alzi anche al 18.^o non deve recare alcun dispiacere; basta però aprire i fori, e le finestre da quella parte, che meno è riscaldata dal sole.

Se si conosce che l'aria sia stagnante; allora si dovranno eccitar fiamme con legna minata e ben secca, onde muovere una corrente d'aria da tutte le aperture, e per tal modo cambiare tutto l'interno ambiente.

Come al solito non si levano i Bachi dalle tavole, ove hanno compiuta la terza muta, se non sono presso che tutti desti; di che quando siasi sicuri, si toglie loro di sotto il letto, si diradano ben bene, e non si abbia mai timore di diradarli troppo, poichè quando il Baco è alle strette, l'azione de' suoi organi inspiratorj, e traspiratorj è impedita, o resa malagevole dagli altri Bachi, che lo premono troppo ai lati, e gli stanno addosso; e quindi facilmente si ammala.

La foglia che si darà a mangiare in questa età deve essere almeno grossamente tagliata; e si alimenteranno i Bachi cinque volte tra il giorno e la notte, lasciando cioè 4 ore in circa d'intervallo tra un pasto e l'altro.

Dopo cinque o sei giorni, che i Bachi sono levati, cominceranno nuovamente a dormire, e nel settimo giorno si desteranno, e compiranno la quarta loro età.

Durante questa età, ella è cosa utile l' accendere tre o quattro volte al giorno ne' cammini piccole porzioni di ricci di fidegname, e paglia secca, trattandosi soltanto di muovere colla fiamma grandi colonne d' aria, e non di riscaldarla. Quando ardono i ricci, o la paglia, si lasciano per lo meno aperti gli sfogatoj sotto al tetto, ed un poco le finestre, affinchè da per tutto l' aria dolcemente si muova, e si rinnovi; e siccome in questo tempo occorrerà più volte di tenere aperti i serramenti delle finestre, per ciò si porranno al di fuori di esse delle pagliate, o frascate, onde non entrino i raggi del sole.

Quando l' aria interna della stanza, in cui vi sono i Bachi, divenisse un po' grave a chi la respira, cioè che non si respirasse colla stessa facilità, come se fosse all' aria aperta, si devono tosto eccitar fiamme, onde vuotar l' aria, facendone entrare altrettanta d' esterna, mediante il lasciare aperti gli sfogatoj, come sopra.

Egli è perciò che durante la quarta muta sino che i Bachi si dispongono alla maturanza, non si hanno mai a lasciar chiusi gli usci, nè li suddetti sfogatoj, eccetto il caso di straordinario freddo, vento, e continuata pioggia.

Quinta età de' Bachi.

La quinta età de' Bachi da seta è la più lunga, e la più decisiva.

A misura che il Baco in questa quinta età ingrossa, dentro di esso insorgono tre nemici, che più o meno uniti entro le stanze, possono prontamente rlo.

Questi nemici che fanno guerra ai Bachi; sono:

- 1.º La quasi incredibile quantità di vapore acqueo, che ogni giorno esce per traspirazione dall' animale.
- 2.º Le emanazioni melfiche che si svolgono ogni giorno dall' animale, dagli escrementi, e dalla foglia.
- 3.º La qualità umida e calda dell' aria atmosferica.

Questi tre nemici danneggiano in tre modi il Baco:

1.º I vapori acquosi che escono dalla foglia, e quelli che nascono per la traspirazione dell' animale, tendono incessantemente a rilassare la pelle che copre il Baco, la quale perdendo allora parte della sua elasticità, rende il Baco quasi intorpidito, gli fa diminuire l' appetito, altera l' andamento delle necessarie sue secrezioni, e lo porta a malattie di vario genere.

2.º Le emanazioni melfiche rendono stentata la respirazione dell' animale, e danno malattie di più maniere, ed anche morte.

3.º L' umidità e l' aria atmosferica stagnante, accitano grandissima fermentazione ne' letami, per cui l' aria perdendo la naturale sua elasticità, e facendosi poco respirabile, va facilmente a divenire micidiale ai Bachi.

Aggiungiamo anche un' altra terribile cagione, la quale deriva dal tener troppo fitti sulle tavole, specialmente nell' ultima età i Bachi; poichè essi non respirano per la bocca, come noi, ma per quei fori, che sono in vicinanza a' suoi piedi, che sono in numero di 18. Egli è evidente per ciò, che qualora il Baco sia soverchiamente fitto, questi organi vengono impediti

nelle loro funzioni dagli altri Bachi, che lo premono ai fianchi, e gli stan sopra.

Se questi nemici non vengono conosciuti e combattuti da chi governa i Bachi, questi poveri animaletti si trovano offesi nella loro costituzione fisica, e spesso in mezzo alle migliori speranze, si vedono essi a pereire: su di che ogni anno si sentono dolentissime istorie,

Governo de' Bachi

dalla quarta muta sino alla loro maturità.

Compiuta la quarta muta, le stanze devono essere costantemente tenute tra il 16.^a grado e 16.^o $\frac{1}{2}$ di temperatura.

Un giorno dopo che i Bachi saranno tutti levati, si dovrà praticare al solito, la troppo necessaria diradazione, mediante i consueti ramicelli di gelso, trasportando i Bachi sulle tavole, che si saranno preparate, in una striscia come sopra, occupante non più della metà di dette tavole; indi si eseguirà l'opportuno spurgo di quelle tavole, su cui prima giaceano i Bachi.

Dalla quarta muta sino alla maturità i Bachi si dovranno alimentare più spesso di giorno, e di notte; ma si differirà sempre a pascerli almeno un' ora dopo che avranno mangiata la foglia avuta da prima, affinchè possano eseguire la loro digestione, la quale però succede presto, e facilmente, a motivo dell'aumento di vigor naturale che acquistano in questa età, motivo per cui richiegono più frequente, e più abbondante alimento,

In questa quinta età de' Bachi è necessario cambiare un giorno sì, un giorno no il letto, e rimetterli ogni volta più radi sulle rispettive tavole.

A questo tempo, e massime presso la maturanza, si dovrà serbare la miglior foglia più sostanziosa, la quale si è la *Piacentina*, e di brocca vecchia.

Questi sono i giorni che esigono grande cura, e diligenza dal coltivatore de' Bachi, poichè in questo tempo l'atmosfera suole prendere delle alterazioni; o per cagione di frequenti piogge, o a motivo di venti sirocali. Ora se in questo caso chi coltiva i Bachi, oltre al procurar loro il pascolo di foglia sempre asciutta, non sa anche far uso di fiammate, e degli sfogatoj delle soffitte, onde asciutta parimenti mantenere l'aria nelle stanze de' Bachi, li vede subito dominati dal male del giallume.

Chi adunque presiede alla coltivazione de' Bachi, ha molto a temere in questi giorni più gli effetti del caldo, che quelli del freddo.

Non v'ha quasi un Contadino, a cui la memoria delle passate sue vicende non ricordi i flagelli che produce ne' Bachi il soffocante calore.

Per soffoco s'intende un certo torpore o in tutta l'atmosfera, o particolarmente nell'aria racchiusa nella stanza. Questo torpore se continui per poco, porta ai Bachi languidezza, inappetenza, ed un livido colore nella loro pelle; se duri lungamente, produce differenti mali, e tutti terribili.

In alcuni Bachi si fa manifesto il segnale di un avanzato giallume, altri con tutte le apparenze di

salute restano morti sul letto, altri finalmente compaiono all'improvviso macchiati di nero, e sono subito seguiti da varj e furiosi contorcimenti, indi dalla morte, e da una bianca muffa, che copre l'indurito loro corpo; fatal colpo, che quando comincia a manifestarsi, dicesi male del Segno, e in quanto termina colla bianca muffa, si chiama male del Calcinaccio.

V' hanno delle giornate, nella quali essendo ingombro il Cielo di grosse nubi, l'aria è tutta quasi stagnante, e i Bachi in conseguenza sono in perisolo, in qualunque stanza si trovino.

Si devono perciò aprire tutti gli sfogatoj, e tutte le porte o finestre, lasciando sole chiuse, o riparando quelle, in cui entraessero i raggi solari diretti, o riverberati. Si facciano delle fiammate nel mezzo, o negli angoli delle stanze, con paglia, o come dicemmo, con ricci da falegname, e mettendo nelle stanze alcuni secchj d'acqua che si terrà frequentemente mutata.

Gli sfogatoj, e le porte aperte servono allo sfogo del calorico, e ad introdurre nelle stanze nuova corrente d'aria pura.

L'acqua che si rinnova nei secchj, s'impadrisce dell'acido carbonico, col quale ha molta affinità.

Le fiammate che si accendono, tirano dalle aperture varie colonne d'aria, e la mantengono così sempre ventilata e pura.

A distruggere però i varj gas micidiali dei Bachi, si opera come segue:

Messa nel mezzo di quelle stanze, in cui si vuol purgare l'aria, una tazza grande di vetro con entro un

quociale di sale di cucina , vi si versi in tre o quattro riprese , e con qualche intervallo di tempo, dell'acido solforico , volgarmente detto *Olio di Fariuolo* , quanto ne può contenere un piccolo bicchiere da liquore ; il vapore acido , che s'innalzerà e si spanderà dappertutto nella stanza , vi distruggerà ogni infezione.

Comunque in somma sia il difetto di tutta l'atmosfera , o della sola stanza , è sempre vero che sta in mano di chi coltiva i Bachi a correggerlo , col ricorrere ai conosciuti rimedj.

Circa poi l'ottavo giorno , dopo levati della quarta muta i Bachi cominceranno a disporsi alla maturità , e quindi si dovranno preparare le opportune siepi.

È superfluo l'espore qui il modo ; con cui si formano dette siepi , poichè è bastantemente conosciuto ; avvertirò soltanto , che desse vanno formate di fasci netti di viti , di oppj , o d'altro che sia ben secco , e pulito , e che siano molto aridee , e non già folte , onde i Bachi trovino luogo , tra l'uno e l'altro di essi , di stendere comodamente le loro fila , e l'aria vi possa liberamente circolare.

Ultimi pasti che si danno ai Bachi.

Il poco appetito del Baco per la foglia , e la poca disposizione sua a montarvi sopra , fanno , che conviene essere avvisi nel dar loro da mangiare , poichè le forze digestive del Baco si sono sommatamente involte , e parecchi mangiano soltanto per abitudine ; o per intemperanza , senza punto averne bisogno.

Vicini essendo tutti i Bachi alla maturanza , egli è

della somma necessità il conservar loro un ambiente un poco fresco.

Di mano in mano, che compariranno maturi i Bachi, si metteranno delicatamente e senza strappazzarli vicino alla siepe, abilitandoli a salirvi sopra da loro stessi. E siccome sulle tavole si vedranno de' Bachi, che avranno in parte l'aspetto di maturità, e parte no, perciò si copriranno con un po' di foglia, e sopra di essa vi si porranno delle frasche di olmo, o di castagno. Tutti quei Bachi, che dalla foglia passeranno al ramicello di olmo, o di castagno, saranno interamente maturi, questi si levano dai suddetti ramicelli, si pongono sulla siepe, e si vedranno subito a travagliare il Bozzolo.

*Dopo la salita de' Bachi al bosco,
e fino al compimento del Bozzolo.*

Dopo 24 ore e più che i Bachi sono montati al bosco, e che la maggior parte hanno cominciato il Bozzolo, ne rimangono tuttavia sulle tavole di quelli che sono pigri, che non mangiano, non prendono alcun carattere di maturità, e si stanno neghittosi; questi tosto si levano, e si portano in altra stanza riscaldata a 18 gradi almeno, dolcemente ventilata, ove vi siano le opportune tavole, coperte di carta al solito, e colla siepe preparata. Appena questi Bachi saranno ivi collocati, alcuni saliranno subito, altri poco dopo, ed altri mangeranno un poco, e poscia monteranno anch'essi.

Quando i Bachi salgono al bosco, e fino che non

si sono chiusi nel Bozzolo , conviene avere gran cura che la temperatura non si abbassi più del grado 16.^o, e che l'aria esterna, se è più fredda dell'aria interna, non entri a colpire direttamente il Baco; ma che l'interna circolazione dell'aria siegua dolcemente dagli sfogatoj posti nella soffitta , e dalle porte che mettono in stanze contigue , poichè l'aria molto agitata intorpidisce il Baco, spesso lo fa cadere, e gli fa sospendere il lavoro incominciato.

Quando il Bozzolo ha poi acquistato una certa consistenza , allora qualunque sia la temperatura, e l'agitazione esterna, nulla più v'è a temere , lasciando tutti i fori aperti , giacchè il Baco gode , anzichè soffrire.

L'arte insegna ad evitare tutti gl'inconvenienti di cui abbiamo parlato : inconvenienti, che ogni anno rapiscono numero immense di Bachi , e contribuiscono a formare una grande quantità di più o meno cattivi Bozzoli.

La quinta età de' Bachi si va compiendo a misura che il Baco vigoroso versa la seta, e forma il Bozzolo. Essa è interamente compiuta, tosto che si sentono le Galette molto consistenti. Allora il Baco ha deposta la guaina entro il Bozzolo , si è cangiata in Crisalide, e la sua sesta età incomincia. Finisce poi la sesta età il Baco, quando segue la stupenda metamorfosi, passando da Crisalide in Farfalla, da cui entra nella settima.

Settima età de' Bachi.

L'ultima metamorfosi che porta i Bachi al loro perfetto stato, che si è quello di Farfalla, nulla affatto interessa coloro, che ad altri affidano la produzione delle uova, di cui si ha a far uso nel seguente anno. Ma a chi pensa fabbricarsi la semente, un'operazione gli resta ancora di non minore rilievo delle passate.

Supposto adunque che si abbia a fabbricare la semente, la prima operazione è la scelta delle Galette. Le più comuni e quotidiane esperienze suggeriscono, che l'ottima semente non può essere prodotta che da sane, e robuste Farfalle; ma le sane e robuste Farfalle non ponno sbuccare, che dalle migliori Galette; dunque attenzione nel far la scelta di esse.

Migliori Galette quali siano.

Generalmente parlando le migliori Galette per fabbricare la semente sono quelle di collina, e tanto migliore si è la riuscita della semente, quanto è più salubre, ed elastica l'aria de' luoghi elevati, dove i Bigatti pieni di vigore hanno formate delle Galette solide e perfette. Al contrario la semente, sebbene fabbricata colla massima diligenza, non potrà mai essere tanto buona, quando si adopra per fabbricarla Galette raccolte in situazione bassa, e d'aria umida, perchè le Farfalle nascono da tali Galette in corrispondenza della foglia floscia, e poco vigorosa, di cui in tali luoghi furono alimentati i Bachi, e quindi inette le Galette a rendere un seme sano e vigoroso.

Preparazione per la fabbrica della semente.

Fatta la scelta , o la provvista delle Galette si debbono passare ad una ad una per assicurarsi che vi sia la Crisalide viva. Quelle Galette che scosse non fanno sentire alcun rumore , dinotano essere la Crisalide morta ; in quelle che scosse producono un suono , che dicesi secco , essa vi è disseccata ; e le altre , che scosse pure danno un suono muto la contengono viva. Da queste poi trascinare si debbono quelle , che sono dure in ogni parte , ma più ancora resistenti nelle due estremità , di una grana fina ed eguale , e che sieno cerchiato nel mezzo.

V'ha ancora qualche segno per distinguere quelle che contengono il maschio dalle altre che hanno la femmina , ed esso consiste nella diversa loro configurazione , essendosi osservato , che le Galette che sono acute in ambe le estremità , od anche in una sola contengono il maschio , e che da quelle poi che d'ambidue le parti sono rotonde , nasce quasi sempre la femmina.

Nell'atto che ad una ad una si passano le Galette , si debbano svestire quelle che si trascinano per buone , della borra , ossia spalaja , in cui sono involte , affinchè le Farfalle al sortir non s' involupino , ed abbiano a strigersene a stenti. Così apparecchiate si distribuiscano su di quelle tavole che servono ad uso de' Bigatti , e in modo che non vi restino a mucchio : indi si collochino in una stanza asciutta , fresca , e discretamente ventilata.

Per otto o dieci giorni circa dall' avere così disposte le Galette , non occorre su di esse operazione alcuna. Questo piuttosto è il tempo di apparecchiare i panni lini , sui quali le Farfalle dovranno deporre la semente. Si è trovato molto comodo lo stenderli su telaj quadrilunghi , e ad essi assicurarli. Con due dei lati di essi telaj prolungati , oltre il punto in cui s' incontrano col traverso che al basso chiude il quadrato , si fermano in terra alquanto distanti dalla muraglia , e inclinandoli , ad essa vi s' appoggiano : così le Farfalle stanno più comodamente appese , ed i telaj si trasportano a piacere. Nello stendere poi i panni lini su detti telaj , si fa in modo che ne avanzi quattro oncie circa al basso , il quale accrescimento si rivolge all' insù , ed assicurasi con dei pezzetti di legno , onde tenervi un allargo , e formare così una specie di cucina , che serve a raccogliere le uova o le Farfalle , qualora occorre che si stacchino.

Il nascere delle Farfalle è preceduto da un mormorio alquanto continuato , che sentesi specialmente di buon mattino avvicinando l' orecchio alle Galette. Tale mormorio è indizio che le Farfalle stanno separando le fila delle Galette , onde sortire.

Le Farfalle incominciano a nascere di buon mattino , e durano sino a due ore dopo la levata del sole ; passato il qual tempo non ve n' hanno che alcune che si schiudono nel seguito del giorno.

Fabbrica della Semente;

Ogni giorno si devono levare dalle tavole le Farfalle di mano in mano che nascono, e trasportarle altrove, servendosi di cartoni, ed avvertendo di tenere separati i maschi dalle femmine, acciò impedire che le femmine si accoppiano prima d'essersi sgravate di quell'umore che tutte di solito svaдуano, e di procurare ai maschi la maggiore oscurità.

Le copule si fanno in un sol tempo dopo, cioè cessato il nascere delle Farfalle, e ne devono seguire parimenti ad un tempo tutte le disgiunzioni. Ne' maschi finalmente, se restino all' oscuro, e separati dalle femmine, non v' ha fatto quel dibattimento di ali che seguirebbe con molto loro danno, quando si trovassero esposti alla luce. È necessario che chi è destinato a levare dalle tavole le Farfalle sappia francamente distinguere i maschi dalle femmine. Il maschio ha il corpo più sottile di quello della femmina, ed ha le corna più innalzate; dimena esso, tasto che è nato, le ali, ed è spiritoso, e pronto ne' suoi movimenti. La femmina al contrario è molto grossa, e del largo ventre che strascina, dalle sue corna abbassate, e dalle deboli sue ali mal distese, quasi immobili ed abbattute; è caratterizzata e distinta.

Cessato il nascere delle Farfalle si mischiano i maschi colle femmine, onde ne seguono gli accoppiamenti, avvertendo di levare da essi quelli che si trovano mal figurati, ed indisposti. Di mano in mano che si vedono fatte delle copule, si levino diligentemente,

e si pongono su fogli di carta grandi, disposti in fila regolare, tornando ciò molto a comodo nelle visite che saranno a farsi in seguito.

Si trasporteranno i fogli, sui quali sieno disposte le copule, conservando quello stesso ordine, col quale si sono occupati, mettendoli sul stuoio della stanza un dopo l'altro regolarmente di mano in mano che, si empiono di Farfalle, onde cost colla stessa regolarità si abbiano a disgiungere.

Fatte le copule delle Farfalle è necessario il ripassare i fogli, onde levarvi quelle che già si fossero disgiunte. Se si mancasse da questa visita, oltrechè quelle femmine, che si trovassero disgiunte, resterebbero infecundate, i maschi lasciati in libertà, scorrendo disperatamente fra le altre copule, le disturberebbero col dibattimento delle loro ali, e quindi succederebbero nuovi disgiungimenti. Raccolte perciò le Farfalle trovate disgiunte, si procuri di nuovamente copularle trasportandole altrove, ed aggiungendo fra di esse qualche numero di altri maschi, se ve ne sono.

Nel tempo, in cui dura il congiungimento delle Farfalle, si visitino le copule più volte, e colla stessa diligenza si levino le disgiunte.

Trascorse quattro in cinque ore di copula, si levino tutti i maschi, tenendo leggermente ferma con due dita ciascuna femmina, e queste si trasportino sui telai grandi, a ciò preparati, sopra i quali deporranno le loro uova.

Le Farfalle appena separate dal maschio, e poste

su detti telaj, evacuano un umore gialliccio, dal quale verrebbero lordate quelle Farfalle che gli stanno di sotto; dovressi perciò avvicinare, al muro il piede de' telaj, e rendere i medesimi quasi verticali per qualche momento, onde evitare anche questo inconveniente.

Passate 24 ore dall' avere messo sul telajo le femmine, è bene il levarle e trasportarle su di un altro, destinandole ad una semente di seconda qualità. A questa seconda qualità si destineranno pure quelle femmine, che per la loro abbondanza di numero, si sono copulate con maschi di secondo uso. Così operando ogni giorno, finchè nascono delle Farfalle, si avrà compiuta la produzione delle uova.

Volendo fabbricare una semente di seconda qualità colle femmine che si levano da' telaj dopo 24 ore, con quelle che si rigettano nell' atto delle copule, e colle altre che sono state congiunte con maschi di secondo uso, si avranno, come si è detto, de' telaj destinati a questo uso. Su di esse debbono restare le Farfalle sino a che da se stesse si staccano.

Come si custodisca la semente sui panni.

Nella semente posta sui panni con facilità si producono certe Tignuole, dette volgarmente *Camale*, che vivono poi, e s'ingrossano a spese delle uova, assorbendo i loro umori. È perciò necessario l'osservarle attentamente testò, che sia compiuta su di ciascun panno la deposizione delle uova, onde levarvi quelle immondezze che alcune volte vi restano, e che sono l'avanzo di qualche Farfalla infracidita.

Passati 15 in 20 giorni dopo compiuta la deposizione delle uova, esse avranno acquistato il proprio suo colore, di cenericcio carico. In questo tempo si staccheranno i panni dai rispettivi telaj, e levandoli dalla stanza, in cui si è fabbricata la semente, si trasporteranno in un luogo fresco, e riparato dall'umidità, e vi si lasceranno sino a che venga il tempo di levare da essi la semente, avvertendo però di visitare di tempo in tempo i panni, onde purgarli dai summentovati insetti.

Arrivato il principio di ottobre, egli è conveniente il levare dai panni le uova. Perciò in una giornata serena si prendono, e s'immergono nell'acqua, e vi si tengono sino a che siensene alquanto imbevuti. Si sospendono dappoi in alto, onde ne scoli l'acqua, e si lasciano alcun poco così piegati, affine che si ammollisca quel glutine, che vi tiene attaccate le uova. Si spiegano in seguito tenendo ciascun panno colle mani ai lati, e col labbro di un cucchiale, o qualche altro simile istromento si staccano le uova leggermente. Staccate così, ed ammassate che sieno, si pongono in un recipiente, in cui siavi del vino, e movendole e rimuovendole si lavano da quelle feccie, dalle quali per lo più sono lordate. Le uova buone cadranno al fondo, e le infeconde rimarranno a gala; queste si dovranno gettare per essere infruttuose.

Trascorso un' ora in circa d'infusione, si raccolgano le uova in un proporzionato panno, e stendendole sopra il pavimento di una stanza superiore, si avranno presto ben asciutte: si avranno poscia in pronta

dei sacchetti di tela ; e distribuita in detti sacchetti la semente , si conserverà essa per tutto l'inverno in luogo riparato dall' umidità e dal gelo , e saranno così compite del tutto le operazioni sulla semente.

Cognizioni necessarie.

A formare un' oncia di semente de' Bachi scelta , vi vogliono per termine medio uova n.º 39168.

A fare una libbra d' oncie 28 , vi vogliono buone galette n.º 390.

Un' oncia di semente in una discreta raccolta produce libbre di galette d' oncie 28 libbre 60; tale quantità però non si può ottenere negli oscuri tuguri de' Coloni.

Una libbra di galette d' oncie 28 produce di semente oncie 1. $1/2$

Per un' oncia di semente si può calcolare di foglia Moroni libbre 1000.

F I N E.

• 1 2 3 4 5

Journal of Management Education 30(6)p.789-804
© The Author(s) 2006. Reprints and permissions:
<http://www.sagepub.com/journalsPermissions.nav>

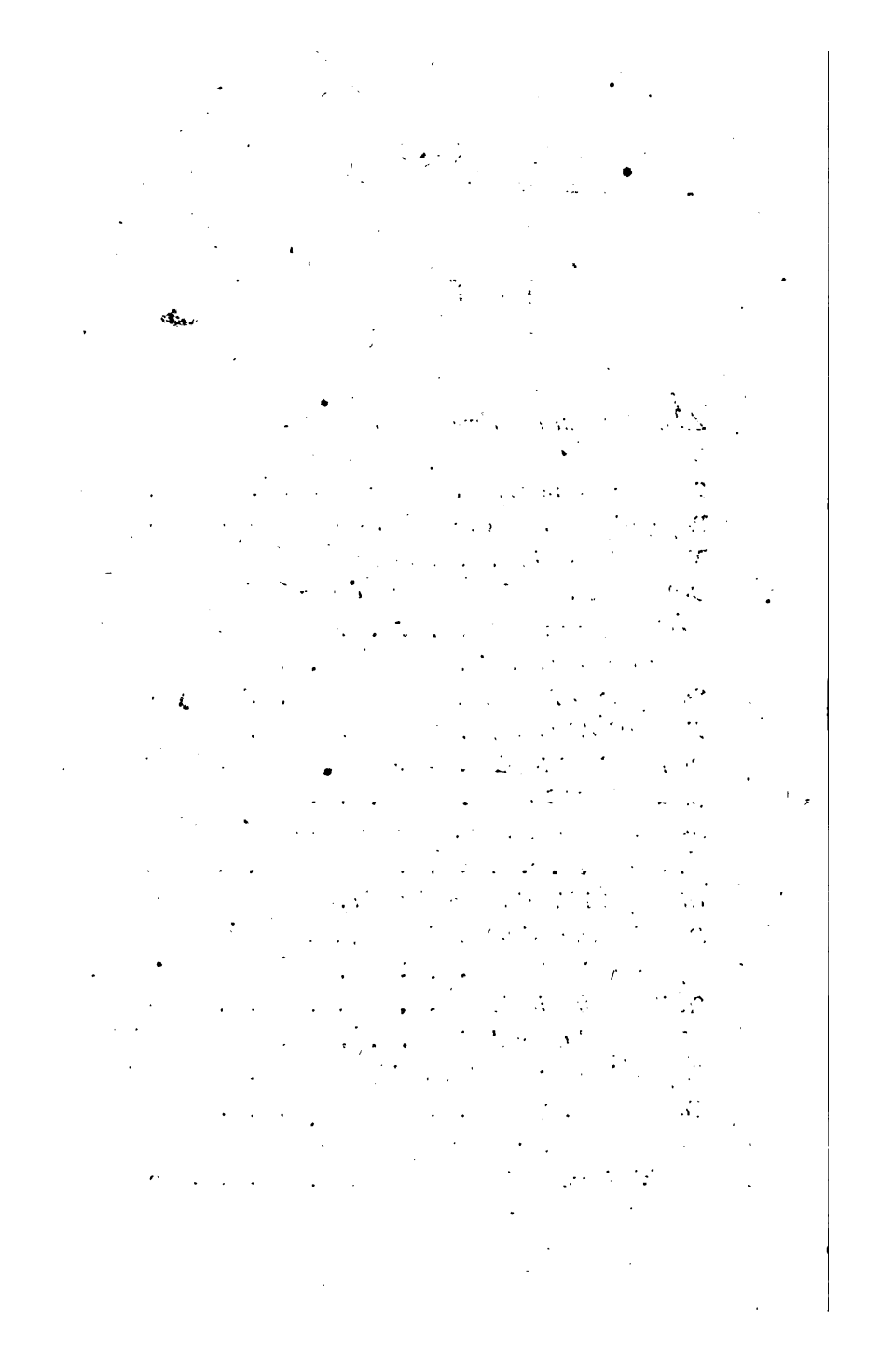
the 1990s, the number of people in the United States who are 65 years of age or older has increased by 50% (U.S. Census Bureau, 1997). The number of people aged 65 and older is projected to increase to 20% of the total population by the year 2020 (U.S. Census Bureau, 1997). The increase in the number of people aged 65 and older is expected to be even more dramatic in other countries. For example, the number of people aged 65 and older in Japan is projected to increase from 15% of the total population in 1990 to 25% of the total population by the year 2020 (U.S. Census Bureau, 1997). The increase in the number of people aged 65 and older is expected to be even more dramatic in other countries. For example, the number of people aged 65 and older in Japan is projected to increase from 15% of the total population in 1990 to 25% of the total population by the year 2020 (U.S. Census Bureau, 1997).

[illegible]

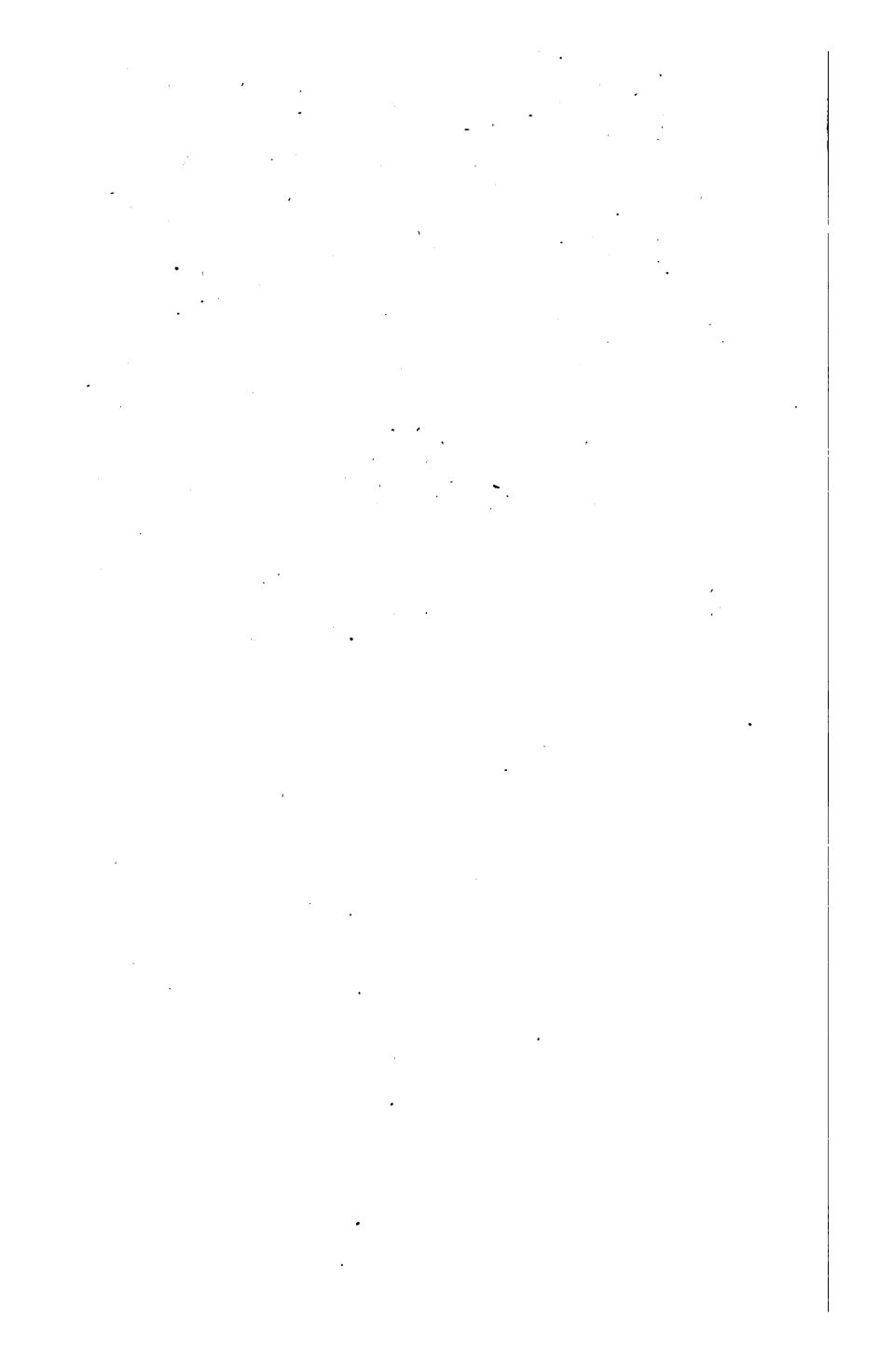
the 1990s, the number of people in the world who are undernourished has declined from 1.1 billion to 800 million. The number of people who are malnourished has declined from 1.5 billion to 1 billion. The number of people who are obese has increased from 100 million to 300 million. The number of people who are overweight has increased from 100 million to 300 million. The number of people who are obese and overweight has increased from 100 million to 300 million. The number of people who are obese and overweight has increased from 100 million to 300 million.

I N D I C E.

<i>AGLI Agenti di Campagna</i>	Pag. 3
<i>Origine della Coltivazione de' Bachi</i>	» 5
<i>Semente migliore come si conosca</i>	» id.
<i>Preparazione delle uova per la nascita de' Bachi</i>	» 6
<i>Nascita de' Bachi</i>	» 7
<i>Delle stanze de' Coloni destinate a' ricevere i Ba- chi appena nati</i>	» 9
<i>Prima età de' Bachi</i>	» 10
<i>Seconda età de' Bachi</i>	» 11
<i>Terza età de' Bachi</i>	» 12
<i>Quarta età de' Bachi</i>	» 15
<i>Quinta età de' Bachi</i>	» 14
<i>Governo de' Bachi dalla quarta muta sino alla loro maturità</i>	» 16
<i>Ultimi pasti che si danno ai Bachi</i>	» 19
<i>Dopo la salita de' Bachi al bosco , e fino al com- pimento del Bozzolo</i>	» 20
<i>Settima età de' Bachi</i>	» 22
<i>Migliori Galette quali siano</i>	» id.
<i>Preparazione per la fabbrica della Semente</i>	» 25
<i>Fabbrica della Semente</i>	» 25
<i>Come si custodisca la Semente sui panni</i>	» 27
<i>Cognizioni necessarie</i>	» 29







Civati, G.

97204 ed.3

Istruzione pratica per la coltivazione de bachi da seta

DATE	NAME
Oct 17, 67	

